

VORSPEISE

Karotten Kokos Schaumsuppe 9
Mit Shiitake & Koriander

Sanft gegarter Saibling 16
Apfel : Kürbis : Wasabi

Vitello Tonnato „VIDA!“ 17

Marinierter Heilbutt 18
Mango : Rettich : Edamame

FISCH

Lengfilet 27
Nussbitterschaum : Nashi Birne : Blumenkohl

Gerösteter Seeteufel 29
Rotes Curry : Pak Choi : Reiscake

Rote Garnele 37
Rote Garnele „ceviche“ mit Tomate, Büffelmozzarella & Petersilie
Geröstete rote Garnele, Safran-Artischockenrisotto & geräucherter Paprikaschaum

Herkunft
Saibling : Island / Seeteufel, Leng : Norwegen
rote Garnele : Mittelmeer / Heilbutt : Nordatlantik
Kalb, Spanferkel : D / Rind : Australien / Iberico : Spanien

Preise in € inkl. MwSt.

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ 19
Filetspitzen : Sugo : Pecorino

Kalbsrücken „Trüffelkruste“ 27
Waldpilze : wilder Brokkoli : Kartoffeltarte

Filet vom Iberico & Bäckchen 28
Kartoffelkrapfen : Gefüllte Artischocke : geschmorter Sellerie

Rinderfilet 35
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge

oder als 84
Chateaubriand für 2 Personen (450g)

DESSERT

Schokolade & Ananas 12
Chili : Vanilleschaum

Bircher Müsli 12
Güner Apfel : Hafer : Joghurt

Rohmilchkäse der Saison 16
mit Feigensenf

...unser Tipp

Hausgemachte Petits Fours 8